



DGC 7450 Obsidiaanzwart Miele

Merk: Miele
Model: MIEDGC7450BSW

2.249,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Combi-stoomoven voor stomen, bakken, braden met connectiviteit, TasteControl en led-verlichting.

- Grote display met gewone tekst en sensorbediening: DirectSensor
- Schitterende resultaten - MonoSteam-stoomtechnologie
- Luchtig deeg en bruine korstjes - Professional
- Gegarandeerd geen te gare voedingsmiddelen - TasteControl
- Eenvoudige reiniging - PerfectClean-uitvoering

Leveringsomvang

- Bakplaat met PerfectClean (1)
- Universele bakplaat met PerfectClean (1)
- Bak- en braadrooster met PerfectClean (1)
- FlexiClip-geleiders met PerfectClean (paar) (1)

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

	Stereorama
MA	GESLOTEN
DI	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u
DO	10u tot 18u
VRIJ	10u tot 18u
ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN

- Uitneembare bakplaatgeleiders met PerfectClean (paar) (1)
- Geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Niet-geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Ontkalkingstabletten (2)

GROENTEN

Puur natuur: door de behoedzame bereiding in de stoomoven blijft de eigen smaak behouden en eet u zeer gezond.

BIJGERECHTEN

Altijd erbij: aardappelen, rijst en pasta passen bij elk gerecht en leveren een hoge voedingswaarde.

VIS/ZEEVRUCHTEN

Gezonde producten uit de zee: vis en zeevruchten worden perfect gegaard en behouden hun aroma en vorm.

VLEES

Mals en sappig: vlees uit de stoomoven scoort met de intensieve eigen smaak.

ONTDOOIEN

Zacht voor diepvriesproducten: deze kunt u behoedzaam op ca. 60 °C en dus onder ideale omstandigheden ontdooien.

ZUIGFLESSEN DESINFECTEREN

In slechts 15 minuten kiemvrij: zuigflessen kunt u snel en ongecompliceerd bij 100 °C desinfecteren.

BLANCHEREN

Optimale voorbereiding: blancheer fruit en groenten om ze daarna met de beste kwaliteit houdbaar te maken.

DESSERTS

Het beste komt als laatste: ook desserts kunt u op verschillende manieren bereiden in de stoomoven.

EIEREN KOKEN

Zacht, gemiddeld of hard? Op 100 °C heeft u in enkele minuten uw perfecte eitje bij het ontbijt

INMAKEN

Lang houdbaar: fruit, groenten, vlees en worst kunnen met de stoomoven bijzonder makkelijk worden ingemaakt.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u	MA	GESLOTEN
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u	DI	10u tot 18u
WOE	GESLOTEN	WOE	10u tot 18u
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u	DO	10u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u	VRIJ	10u tot 18u
ZAT	9u tot 17u	ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN	ZON	GESLOTEN

INMAAKGLAZEN STERILISEREN

Ideaal voorbereid: u kunt glazen optimaal desinfecteren voor het inmaken van fruit etc.

ONTVELLEN

Eenvoudig verwijderd: tomaten, nectarines, amandelen en meer kunt u na 1-4 minuten in de stoomoven ontvellen.

SAP BEREIDEN

Maak lekker sap of gelei van fruit: door met stoom sap te bereiden, gebeurt dit op behoedzame wijze.

VERWARMEN

Alsof het vers is: gerechten van de vorige dag kunnen in enkele minuten op 80-100 °C perfect worden geregenereerd

VOCHTIGE DOEKJES VERWARMEN

Verwen uw gasten: geef ze na het eten vochtige doekjes uit de stoomoven.

GISTDEEG LATEN RIJZEN

Luchtig en soepel: met deze alleskunner lukt ook gistdeeg; het rijst prima op 40 °C.

YOGHURT BEREIDEN

Zelfgemaakt: in slechts 5 uur kunt u op 40 °C met de stoomoven uw eigen yoghurt maken.

CHOCOLADE SMELTEN

Zoete verleiding: op 90 °C smelt chocolade zonder te klonteren en te verbranden, voor taarten en koekjes.

SOEPEN

Of romig of helder: soepen in talloze variaties zijn een geliefd voorgerecht.

WARMHOUDEN

Wordt er iets later gegeten? Uw stoomoven houdt de gerechten automatisch tot wel 15 minuten warm voor u.

EXTERNE STOOMOPWEKKING

Voordelig: stoom van buitenaf

De stoomopwekking buiten de ovenruimte voorkomt kalkafzetting en zorgt voor een lichte reiniging.

PROFI-FUNCTIE

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u	MA	GESLOTEN
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u	DI	10u tot 18u
WOE	GESLOTEN	WOE	10u tot 18u
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u	DO	10u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u	VRIJ	10u tot 18u
ZAT	9u tot 17u	ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN	ZON	GESLOTEN

Optimale resultaten met Bevochtiging-Plus

Beter bakken en braden met vocht: geniet van onvergelijkbaar luchtig deeg en bruine korstjes.

CRISP-FUNCTIE

Knapperig en krokant

Perfect voor pizza en frietjes: door vochtvermindering ontstaat een knapperige, bruine buitenkant.

MONOSTEAM

Behoedzame bereiding voor optimale resultaten

Snel en gelijkmatig: de stoom wordt verdeeld rondom de gerechten en zorgt voor een behoedzame bereiding.

TASTECONTROL

Nagaren? Alleen als u dat wilt

De functie TasteControl voorkomt ongewild nagaren en kan naar wens de gerechten warmhouden.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Onspannen bakken en braden gegarandeerd

Heerlijke gerechten in een handomdraai: vis, vlees of groenten - alles wordt volautomatisch bereid.

BEREIDEN ONAFHANKELIJK VAN HOEVEELHEID

Diverse hoeveelheden, dezelfde bereidingstijd

Altijd dezelfde tijd: of uw gerecht nu 100 g of 1 kg weegt, de bereidingsduur blijft steeds hetzelfde.

THUISNETWERK MET MIELE@HOME[2]

Slim gekoppeld

Leef slim: met Miele@home kunt u uw huishoudtoestellen slim koppelen voor meer mogelijkheden.

SOFTOPEN EN SOFTCLOSE

Zachte deurbeweging

Geraffineerd en elegant : de deur opent en sluit met een zachte beweging - tot het einde.

FLEXICLIP-GELEIDERS[3]

Uw gerecht: optimaal toegankelijk

Ergonomisch en comfortabel: met de uittrekbare lade bereikt u eenvoudig en veilig uw gerechten in de oven.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u	MA	GESLOTEN
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u	DI	10u tot 18u
WOE	GESLOTEN	WOE	10u tot 18u
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u	DO	10u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u	VRIJ	10u tot 18u
ZAT	9u tot 17u	ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN	ZON	GESLOTEN

TIJDFUNCTIES

Laat het tijdmanagement aan uw oven over

Altijd op tijd: programmeer de starttijd, eindtijd en de duur van het bereidingsproces of de kookwekker.

GROTE GRILL

Veelzijdig voor binnen: hiermee kunt u ook grotere hoeveelheden steaks, worstjes, spiesen en meer grillen.

HETELUCHT PLUS

Heerlijk luchtig: ideaal voor behoedzaam bakken en braden op maximaal twee niveaus.

BOVEN-/ONDERWARMTE

Universeel inzetbaar en klassiek goed: hiermee lukken alle traditionele bak- en braadresultaten optimaal.

ONDERWARMTE

Afzonderlijk bereiden: voor gerechten die au bain marie worden bereid of van onderen nagebruind moeten worden.

CIRCULATIEGRILL

Van buiten knapperig, binnenin lekker sappig: ideaal voor kip, eend, schenkel, rollade en veel ander vlees.

SPECIALE TOEPASSINGEN

Uniek wordt eenvoudig: diverse speciale programma's, zoals drogen, zorgen voor uitmuntend resultaat.

ECO-HETELUCHT

Bespaart stroom en tijd: gerechten kunnen energiebesparend bereid worden.

STOOMKOKEN

Behoedzame en gezonde bereiding : bij het stomen blijven bijzonder veel voedingsstoffen behouden.

PROFI-FUNCTIE

Zoals vers van de bakker: het gebruik van vocht geeft onvergelijkbaar luchtig deeg en bruine korstjes.

PROFI-FUNCTIE MET BRAADAUTOMAAT

Optimaal braden: aanbraden gebeurt op hoge temperatuur, garen op individuele temperatuur met vocht-ondersteuning.

PROFI-FUNCTIE MET HETELUCHT PLUS

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Stereorama
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u	MA	GESLOTEN
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u	DI	10u tot 18u
WOE	GESLOTEN	WOE	10u tot 18u
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u	DO	10u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u	VRIJ	10u tot 18u
ZAT	9u tot 17u	ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN	ZON	GESLOTEN

Heerlijk luchtig: ideaal voor bakken en braden met vocht-ondersteuning op maximaal drie niveaus.

PROFI-FUNCTIE MET INTENSIEF BAKKEN

Pizza, quiche of vruchtentaart: met vocht-ondersteuning worden de bodems krokant en blijft het beleg sappig.

PROFI-FUNCTIE MET BOVEN-/ONDERWARMTE

Klassiek goed: met vocht-ondersteuning lukken alle traditionele bak- en braadresultaten optimaal.

PERFECTCLEAN-UITVOERING

Uniek anti-aanbakeffect voor moeiteloze reiniging

Snel weer proper: etensresten kunnen zich niet hechten, waardoor reiniging zeer eenvoudig is

LED-VERLICHTING

Het beste licht

Spot on: de led-spot verlicht de ovenruimte optimaal en is bovendien bijzonder energiezuinig.

SPECIFICATIE

Accessoires

Meegeleverde bakplaat

Bediening

Automatische programma's 13
Type bediening DirectSensor

Funcities

Timerfunctie

Algemeen

Inhoud ovenruimte 76 Liter
Inhoud waterreservoir 1 Liter
Ovenfunctie

Energieverbruik

Energieklasse A+

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde 3500 W
Breedte 59,5 cm

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u	MA	GESLOTEN
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u	DI	10u tot 18u
WOE	GESLOTEN	WOE	10u tot 18u
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u	DO	10u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u	VRIJ	10u tot 18u
ZAT	9u tot 17u	ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN	ZON	GESLOTEN

Diepte	56,8 cm
Gewicht	42 kg
Hoogte	59,6 cm
Kleur	Zwart
Kleur/Stijl	Obsidiaanzwart
Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte (minimaal)	59 cm

Gebruiksgemak

Met scherm	✓
Zachte sluiting	✓

Ovenkenmerken

Grill	✓
Maximale oventemperatuur	250 °C
Ontdooifunctie	✓
Programma desinfecteren	✓
Rijzen van deeg	✓
Snel voorverwarmen	✓

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✓
-------------------	---

Onderhoud & Reiniging

Automatisch reinigen	✓
Ontkalkingsprogramma	✓

Uitrusting

Binnenverlichting	✓
-------------------	---

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Stereorama
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u	MA	GESLOTEN
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u	DI	10u tot 18u
WOE	GESLOTEN	WOE	10u tot 18u
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u	DO	10u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u	VRIJ	10u tot 18u
ZAT	9u tot 17u	ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN	ZON	GESLOTEN